



— BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR —

maison
Bray.

la carte traiteur

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

- Menu disponible du 23 décembre 2024 au 5 janvier 2025 -



www.maisonbray.fr

Le menu Noël & Saint Sylvestre

Huitre pochée crème de Champagne aux champignons · 2,90€

Nage de langoustines velouté de clémentine · 3,50€

Panna cotta de foie gras, gelée de mangue et graines
de sésame torréfiées · 3,50€



Finger de magret snacké sur un effloché de canard et
patate douce, crumble de pain d'épices · 9,90€

Clafoutis de légumes d'hiver · 1,90€



Biscuit d'amandes, compotée de pommes et d'ananas,
crème de yuzu feuillantine caramel et ganache
chocolat blanc · 3,90€



24,90€ / pers.

Les incontournables

ENTRÉES FROIDES

- Millefeuille de saumon pesto, citron et fromage frais • 4,50€/pers.
- Opéra de foie gras abricot pistache • 4,50€/pers.
- Tiramisu de tourteau aux poivrons confits • 4,50€/pers.

ENTRÉES CHAUDES

- Feuilleté de Fruits de mer et petits légumes • 3,90€/pers.
- Gratiné de saumon aux légumes d'hiver • 4,90€/pers.
- Panier de gambas et de merlu • 4,90€/pers.
- Bouchée à la reine aux ris de veau et chapon sauce au porto • 5,50€/pers.
- Croustade d'escargots
(de la ferme du Puy Mest) • 5,50€/pers.
- Blanquette de lotte *(pêche française)* rôtie, flambée à l'Armagnac • 7,90€/pers.
- Coquille aux noix de St Jacques *(pêche française)* à la normande • 7,90€/pers.

PLATS CHAUDS

- Civet de cerf sauce grand veneur • 7,50€/pers.
- Fricassée de poularde *(de l'Orée Des Bois)* façon grand-mère • 7,50€/pers.
- Médailon de chapon *(de l'Orée Des Bois)* marrons et pleurotes, crème de morilles • 7,50€/pers.

NOS TRADITIONNELS LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

1,90€/pièce

- Millefeuille de pomme de terre au thym
- Pomme de terre farcie
- Champignon farci au comté
- Flan de courge et de poireau

PLATEAU DU FROMAGER DES VERGERS

19,90€/plateau *(De 6 à 8 personnes)*

Comté AOP 18 mois, St Nectaire fermier AOP, Fourme d'Ambert, Tomette de chèvre baies, Brebis aux noix



MENU ENFANT

- Mini navette de rosette
- Wrap de crudités
- Parmentier de canard (4,00 €)
- Buchette au chocolat

8,50€
/pers.

Apéritifs

À PARTAGER

Pain surprise
60 pièces **• 28,00€**

Planche de charcuteries et fromages
Saucisson, chorizo, rillons, chiffonnade de jambon, lomo séché, terrine mosaïque, tomme de Savoie, St Nectaire, olives, noix, raisins (1kg) **• 28,00€**



MISE EN BOUCHE FROIDE

FORMULE APÉRITIVE DE NOËL (4,80€)

Flan de courge au parmesan **• 1,10€**

Briochette de boudin blanc et compotée de pomme et oignon rouge confit **• 1,30€**

Entremet au saumon crème à la salicorne et citron confit **• 1,30€**

Sablé de canard à l'orange et foie gras **• 1,30€**

MISE EN BOUCHE À RÉCHAUFFER

FORMULE APÉRITIVE DE NOËL (5,50€)

Escargot au beurre d'ail **• 0,95€**

Mini bouchée au chapon forestier **• 1,00€**

Mini bouchée aux Fruits de mer **• 1,00€**

Mini panier de gambas et de merlu **• 1,50€**

Mini panier de St Jacques à la normande **• 1,50€**

LES PLATEAUX CONVIVIAUX

(par personne)

Assortiment de charcuteries à raclette
(100 gr par personne) **• 3,90€/part**

Jambon de pays, bacon, rosette, coppa, lomo séché, jambon blanc

Assortiment de charcuteries **• 3,90€/part**

Jambon blanc, jambon sec, rosette, galantine, saucisson à l'ail, terrine de campagne et rillettes

Assortiment à raclette
(100 gr de charcuteries et 200 gr de fromage) **• 6,90€/part**

Plateau spécial pierrade
(200 gr par personne) **• 6,90€/part**

Viande nature de bœuf, poulet, porc, canard

Plateau spécial plancha
(200 gr par personnes) **• 6,90€/part**

Viandes marinées de bœuf, poulet, porc, canard



ENTRÉES & PLATS VÉGÉTARIENS

Crème brûlée au potiron et parmesan **• 3,90€/pers.**

Tourte de potimarron, épinard, châtaigne, chèvre **• 4,90€ /pers.**

Bourguignon de légumes et sa purée de patate douce **• 5,90€/pers.**

Parmentier de panais, châtaignes et cèpes **• 5,90€/pers.**

SPÉCIALITÉS FESTIVES DE NOS CHARCUTIERS

Terrine de chapon mosaïque	· 19,90€/kg
Terrine de sanglier aux airelles	· 19,90€/kg
Galantine de chapon	· 22,90€/kg
Terrine de canard au foie gras	· 24,90€/kg
Pâté en croûte de boudin blanc aux St Jacques	· 25,90€/kg
Morceau de foie gras mi-cuit (250g)	· 26,90€/pièce
Boudin blanc aux morilles	· 29,90€/kg
Boudin blanc aux truffes	· 34,90€/kg
Saumon fumé maison	· 59,00€/kg
Foie gras mi-cuit (maison Mitteault)	· 130,00€/kg

VOLAILLES FERMIÈRES FESTIVES

(prêtes à cuire)

Caille	· 6,90€/pièce
Poularde (de la ferme de l'Orée des Bois)	· 16,90€/kg
Cuisse de poularde	· 21,50€/kg
Suprême de poularde	· 25,50€/kg
Chapon (de la ferme de l'Orée des Bois)	· 18,90€/kg
Cuisse de chapon	· 25,50€/kg
Suprême de chapon	· 29,50€/kg
Chapon de pintade	· 21,10€/kg
Dinde	· 22,90€/kg

GIBIERS

(chasse française)

Sauté de sanglier	· 26,90€/kg
Sauté de cerf	· 28,90€/kg
Rôti de sanglier	· 29,90€/kg
Rôti de cerf	· 33,90€/kg
Cuissot de chevreuil (minimum 6 personnes)	· 35,90€/kg



PRÉPARATIONS BOUCHÈRES CRUES

Caille farcie au foie gras et figues	• 7,90€/pièce
Farce fine nature	• 15,90€/kg
Farce fine aux marrons et foie gras	• 19,90€/kg
Farce fine forestière (<i>girolles, cèpes, morilles</i>)	• 19,90€/kg
Rôti de chapon (<i>farce au choix</i>)	• 29,50€/kg
Rôti de poularde (<i>farce au choix</i>)	• 29,50€/kg
Mini-rôti de chapon aux poires et oignons confits	• 29,90€/kg
Millefeuille de chapon forestier	• 34,90€/kg

BŒUF RACE PARTHENAISE

Rôti de bœuf (<i>rumsteak, tranche</i>)	• 31,90€/kg
Côte de bœuf (<i>maturation minimum 30 jours</i>)	• 33,90€/kg
Viande à fondue	• 33,90€/kg
Façon tournedos	• 36,50€/kg
Rôti ou tournedos de bœuf filet	• 55,90€/kg

POUR COMMANDER

LE LABORATOIRE (CHANTONNAY)

Zone Polaris Nord - 24 rue des Forêtis
Tel : 02 51 31 27 63

MAGASIN VERGERS DE CHANTONNAY

1 rue rabine - Tel : 02 51 48 58 67

MAGASIN VERGERS DE LA ROCHE NORD

Avenue Aliénor d'Aquitaine
Tel : 02 55 90 00 71

MAGASIN VERGERS D'OLONNE SUR MER

Avenue Charles de Gaulle
Tel : 02 49 59 00 80

MAGASIN VERGERS DE CHALLANS

Route des sables - Tel : 02 51 68 53 79

MAGASIN VERGERS DE ST GILLES CROIX DE VIE

Rue Georges Pompidou - Tel : 02 51 60 37 76

MAGASIN VERGERS DE LUÇON

35 Rue des Blés d'Or - Tel : 05 79 26 00 92

MAGASIN DE FONTENAY

Rue du moulin de la Groie
Tel : 02 49 57 02 78

MAGASIN DE ST JEAN DE MONTS

3 rue des fileuses - Tel : 02 72 75 01 36



CONDITIONS & VALIDITÉ

Pour les commandes traiteur du
24 décembre, la date limite de
commande est le **15 décembre**
et pour le **31 décembre**, la date
limite est le **23 décembre**.

Carte disponible uniquement du 23 décembre
2024 au 5 janvier 2025

par mail:
contact@maisonbray.fr

sur le site de vente en ligne:
www.maisonbray.fr